

Протокол №16

заседания Совета по питанию ГБОУ гимназии №49

от 03.12.2022

Присутствовали: 6 человек

Отсутствовали: 0 человек


Повестка дня:

1. Санитарное состояние обеденного зала.
2. Наличие Актов проверки выдачи готовой продукции в школьной столовой.
Контрольный завес готовой продукции
3. Обсуждение итогов посещения столовой в рамках родительского контроля.

Слушали:

1. Члена совета медицинскую сестру Швецова А.А. Она доложила об удовлетворительном санитарном состоянии обеденного зала.
2. Ответственного за организацию питания в ОУ Андреева К.Д. Она ознакомила членов Совета с ежемесячными проверками выдачи готовой продукции в зоне раздачи и предоставила акты. Согласно данным актам Комиссией контроля за организацией и качеством питания в школе были выявлены нарушения с весом выдаваемой продукции. Так же был произведен контрольный завес готовой выдаваемой продукции. Были выявлено несоответствие по весу в порциях щи из квашеной капусты и каши гречневой (акт №14/2022 от 03.12.2022).
3. Члена Совета председателя родительского комитета ОУ Колесинскую С.Ю. и члена Совета Головнюк М.В. Они ознакомили членов с результатами проверки столовой в рамках родительского контроля. Предоставили оценочный лист от 03.12.2022. Андреева К.Д., ответственная за организацию питания в ОУ, ознакомила присутствующих с актом проверки организации питания №6/2022 от 03.12.2022, составленном в том числе на основе оценочного листа.

Председатель Совета Ф.Ф. Семочкина



Члены Совета

Лебедева С.Н.

Андреева К.Д.

Колесинская С.Ю.

Головнюк М.В.

Князева Л.В.

Швецова А.А.



ГБОУ 49 № 15/2011
АКТ

проверки выдачи готовой продукции

Дата проверки: 3.12.20 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе (указать ФИО и должность)

Андреева К.Я. - ответ. по телефону в ОУ
Абедава С.Н. - зам. директора по ДР
Шульцева А.А. - менеджер
Князева Л.В. - зав. производством; Комиссарова С.Н. - родители.
проверили правильность выдачи готовой продукции

Завтрак

Рацион питания	Соответствие примерному меню	Соответствие натуральных норм питания	Примечания

Данные органолептики

Обед

Рацион питания	Соответствие примерному меню	Соответствие натуральных норм питания	Примечания
<u>Салат "Стелла"</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	
<u>Шшш из хлеба кан.</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	
<u>Котлетки руб. из шв.</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	
<u>Каша греч.</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	
<u>Напиток апельси.</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	
<u>Хлеб</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	
<u>Фарш</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	
<u>Яблоко</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	

Данные органолептики

удовлетворительно

Контрольный завес

№ п/п	Наименование продукции	Кол-во взвешенных порций (шт)	Полученный результат (г)	Норма на 1 порцию (г)	Отклонение от нормы (г, %)
1	<u>Салат "Стелла"</u>	<u>3</u>	<u>304 гр.</u>	<u>100 гр.</u>	<u>+ 4 гр.</u>
2	<u>Шшш из хлеба кан.</u>	<u>2</u>	<u>187 гр.</u>	<u>250 гр.</u>	<u>- 13 гр.</u>
3	<u>Котлетки руб. из шв.</u>	<u>2</u>	<u>208 гр.</u>	<u>100 гр.</u>	<u>+ 8 гр.</u>
4	<u>Каша греч.</u>	<u>2</u>	<u>336 гр.</u>	<u>150 гр.</u>	<u>- 24 гр.</u>

--	--	--	--	--

В ходе проверки

установлено, что в выданной документации нормы и требования к качеству и количеству продукции не соответствуют нормам, указанным в меню.

Рекомендовано:

усилить контроль за весом выдаваемой продукции.

Члены комиссии: Косинская Светлана Юрьевна (И.О.)
Лебедева Светлана Викторовна (И.О.)
Андреева Валентина Викторовна (И.О.)
Климова М. В. (И.О.)

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 3.12.22

Инициативная группа, проводившая проверку: Андреева К. Д., Мельникова С. Н., Колесникова С. М.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы	

	бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Копеевичева Светлана Юрьевна
 Лебедева Светлана Михайловна С.И.
 Андреева Ксения Дмитриевна
 Павловская Наталья Владимировна

ГБОУ 49 № 6/1011

АКТ

проверки организации питания

Дата проверки: 3.11.20 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе (указать ФИО и должность):

Мельникова С.Н. - зам. директора по ВР.

Андреева К.В. - отв. по питанию ГБОУ

Швецова А.А. - медсестра

Подписан: Комаровская С.В.

Книзева Л.В. - зав. производством

провели плановую проверку организации работы пищеблока.

Акт составлен по итогам записки разработанной от 3.11.2020г.

Цель проверки: оценить:

- состояние обеденного зала;

- соответствие и удовлетворенность меню

Входной производственный контроль:

Завтрак

Обед соответствует изысканному и ежедневному
меню: салат "шпинат", суп из квашеной капусты,
котлеты рубленые из говядины запеч. под соусом,
каша гречневая; манник апельсиновый; хлеб рж.-пш.,
батон; фрукты - яблоко.

Контрольный завес:

№ п/п	Наименование продукции	Кол-во взвешенных порций (шт)	Полученный результат (г)	Норма на 1 порцию (г)	Отклонение от нормы (г, %)
1	Салат шпинат	3	304 гр.	100 гр.	+ 4 гр.
2	Суп из кваш. кап.	2	487 гр.	250 гр.	- 13 гр.
3	Котлета руб. из гов.	2	208 гр.	100 гр.	+ 8 гр.
4	Каша греч.	2	336 гр.	180 гр.	- 24 гр.

Санитарное состояние пищеблока:

№ п/п	Критерий	Результат проверки	Примечания
1.	Состояние зала приёма пищи (удовл. или неудовл.) - наличие информационного стенда; - оформление зала; - сервировка столов;	<u>удовл.</u>	-

	- наличие кассетниц и салфеток на столах - состояние обеденной мебели	удовл.	—
2.	Состояние посуды и приборов для приёма пищи - достаточное количество посуды; - наличие сколов на посуде ; - чистота обработки.	удовл.	—
3.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	удовл.	—
4.	Состояние раковин для мытья рук, наличие моющих средств и сушиателей в обеденном зале	удовл.	—
5.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	да	—
6.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	удовл.	—
7.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	да	—
8.	Проведение бракеража и заполнение соответствующей документации	да	—

В ходе проверки

установлено 1. Обед соответствует циклическому меню

для школьников 12-18 лет (2 недели, 6 дней)

2. Санитарное состояние обеденного зала соответствует нормам.

3. Организация удовлетворена обедом (на основе наблюдений).

4. К раздаче допущены порции из извлеченной канцелярии и копии чековой не соответствующие по весу нормам, указанным в меню.

Рекомендовано:

увеличить контроль за весом выдаваемой продукции.

Члены комиссии:

Швецова Д.А. ДС
Лобачева С.Н. ДА
Андреева К.А. ДС
Власова А.В. ДС